Objectif :

- les prescriptions pertinentes pour l'établissement et ses offres sont reconnues.

2.1 Hygiène personnelle, santé, règlements d'accès

2.1.1 Hygiène personnelle

Quiconque manipule des denrées alimentaires :

- veille à avoir un haut degré d'hygiène, se lave régulièrement les mains et les cheveux, se douche et a une bonne hygiène bucco-dentaire ;
- se lave minutieusement les mains avec un savon liquide désinfectant, avant de travailler et à chaque interruption de travail, après avoir effectué des opérations de nettoyage, touché des objets souillés, avant de passer à une autre activité, après avoir préparé du poisson, de la viande, de la volaille, des œufs crus et des aliments crus d'origine végétale, après avoir porté des gants à usage unique, après avoir été aux toilettes ou en contact avec des zones corporelles à risque (nez, oreilles, cheveux, région intime) ;
- utilise les nettoyants pour les mains conformément au mode d'emploi du fabricant ;
- utilise pour se sécher les mains du papier essuie-mains en rouleaux, des serviettes en papier jetables ou un ventilateur haute pression ;
- dans les zones à risque élevé, se désinfecte les mains après les avoir lavées.

Quiconque travaille dans l'espace de production :

- relève ses cheveux longs ou les attache ou les couvre ;
- est parcimonieux avec l'après-rasage et le parfum ;
- a des ongles courts et propres ;
- n'utilise ni vernis à ongles, ni ongles artificiels ;
- ne porte pas ses vêtements et chaussures de ville
- porte des vêtements et des chaussures de travail propres et, si nécessaire, un équipement de protection ;
- ne porte pas de bijoux (à l'exception de l'alliance), pas de montres, de boucles d'oreilles ni autres piercings visibles.

Règles de conduite

- Lorsque l'on porte des gants à usage unique, il convient de les utiliser de manière ciblée et de les changer souvent, notamment après interruption d'une activité.
- Ne jamais éternuer ou tousser sur des aliments.
- Ne pas mettre les doigts dans le nez ou gratter d'autres parties du corps, éviter d'essuyer ses mains sur les vêtements de travail.
- Toucher les aliments uniquement avec les mains propres et seulement si cela s'avère absolument nécessaire.
- La dégustation s'effectue uniquement avec des couverts propres et en évitant toute contamination des denrées alimentaires.
- Il est généralement interdit de fumer dans les locaux de production et de stockage de denrées alimentaires.

2.1.2 Santé

- Il est généralement interdit aux personnes souffrant de diarrhée, de vomissements ou de toute autre maladie transmissible via les aliments, de manipuler des denrées alimentaires et d'avoir accès aux zones réservées aux aliments.
- Les personnes concernées doivent informer immédiatement leur supérieur hiérarchique de leur maladie et des symptômes (notamment diarrhée et fièvre). En cas d'épidémie, la personne responsable est tenue d'informer les autorités de contrôle.
- Les personnes ayant des plaies, des infections cutanées ou toute autre lésion de la peau peuvent exercer des activités impliquant un contact avec des aliments uniquement à condition de porter des équipements de protection correspondants (pansement imperméable à l'eau, gants de protection, doigtier, etc.).

2.1.3 Règlement d'accès valable pour les personnes étrangères à l'établissement et pour les animaux

- Hormis les espaces publics, l'accès aux parties de l'établissement dans lesquelles sont manipulés des aliments en vrac est interdit aux personnes étrangères à l'établissement. Il revient à la personne responsable de déterminer les exceptions et les conditions en cas de dérogation (chaussures, veste, couvre-chef, etc.).
- Les animaux domestiques doivent être en règle générale tenus à l'écart des pièces renfermant des denrées alimentaires. Pour les espaces accessibles au public, la personne responsable peut autoriser l'accès aux chiens tenus en laisse.